16.004 Hranolky pečené v rúre
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
olej	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
hranolky mrazené	13,00	13,00	15,00	15,00	20,00	20,00	25,00	25,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	85		100		135		165	

Výrobný postup

Hlbokozmrazené hranolky vysypeme na olejom vymastený plech a upečieme v rozohriatej rúre. Pred podávaním posolíme. Podávame ako prílohu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	Vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	Mg	mg	mg
A	992	238	3,25	7,5	0,6	37,1	3,6	1,0	0,0	0,000	0,0	0,0	0,0	0,0
B	1138	273	3,75	8,5	0,6	42,8	4,2	1,9	0,0	0,000	0,0	0,0	0,0	0,0
C	1524	366	5,00	11,5	0,9	57,0	5,6	2,9	0,0	0,000	0,0	0,0	0,0	0,0
D	1910	458	6,25	14,5	1,2	71,3	7,0	3,9	0,0	0,000	0,0	0,0	0,0	0,0